



PELAYO  
GASTRO TRINQUET

menús de Navidad



PELAYO  
GASTRO TRINQUET

# 25 DICIEMBRE

## COMIDA DE NAVIDAD



### ENTRANTES

Paté de campo con salsas orientales y brócoli  
Salmón curado y ahumado, berenjena a la brasa, holandesa y sus huevas  
Sepia bruta al Jospier, guiso de tinta y aceite de frutos secos  
Canelón de puchero, crema de chirivía y su caldo

### PRINCIPAL

*(a elegir, a mesa completa)*

Arroz seco de pulpo y boletus  
Arroz meloso de secreto ibérico, alcachofas y verduritas

### POSTRE

Manzana asada, cremoso de turrón y hojaldre caramelizado  
Turrónes variados



# 45€

*IVA y servicio de pan incluidos  
Bebida aparte*





PELAYO  
GASTRO TRINQUET

# 31 DICIEMBRE

## CENA DE NOCHEBUENA

### ENTRANTES

Nuestra versión del Bloody Mary

*(gelatina de tomate, jugo de vodka, lima, pimienta negra, salsa Perrins y espuma de tomate seco)*

Tabla de quesos y salazones, tomaca de penjar, dulce de membrillo  
y pan de cristal breaseado

Ostra crujiente, jugo y velo de jamón ibérico, ikura y ponzu  
Sardina ahumada, berenjena confitada en mantequilla de soja y  
dashi, con emulsión de pimientos del piquillo

Boletus confitado, parmentier láctea, aceite de tierra y foie a la sal  
Ravioli de gamba roja, jugo de galera y limón, céleri confitado y cebolleta china  
Tuétano a la brasa, tallarines de sepia al wok, yema curada y jamón ibérico

### PRINCIPAL

*(a elegir)*

Solomillo de ternera, su jugo, foie y Pedro Ximénez  
Tataki de atún rojo sobre verduritas en escabeche japonés  
y lascas de bonito seco

### POSTRE

Sorbete de mango y ron  
Frutos rojos confitados, espuma de chocolate blanco,  
cremoso de dulce de leche y almendra caramelizada  
Uvas de la suerte y turrónes variados  
Copa Premium

### BODEGA

Blan de Trilogía *D.O. Valencia*

Les Alcusses *D.O. Valencia*

Agustí Torrelló Mata *D.O. Cava*

Cervezas, refrescos, agua, café

80€

*IVA, servicio de pan y bebida incluidos*





**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

# 1 ENERO

## COMIDA DE AÑO NUEVO



### ENTRANTES

Fartó de steak tartar de vaca vieja con patatitas y yema a baja temperatura

Timbal de sepia con allioli de perejil y pan crujiente

Carpaccio de lomo ibérico asado a la sal, calabaza asada,  
queso azul y piñones

Taco de carrillera de ternera, su jugo, setas silvestres  
y cuscús de coliflor y brócoli

### PRINCIPAL

*(a elegir, a mesa completa)*

Arroz seco de sepia, rape, alcachofas y ajos tiernos

Meloso de pato, foie y setas silvestres

### POSTRE

Nuestra tarta fondant de queso con espuma de frutos rojos

Turrónes variados



# 45€

*IVA y servicio de pan incluidos  
Bebida aparte*





**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

# 6 ENERO

## COMIDA DE REYES



### ENTRANTES

Coca d'oli con salazones, tomaca de penjar, ajo seco y aceite de romero  
Cocotxa de bacalao al pilpil con patata violeta  
Croqueta de gamba roja con mahonesa de sus corales  
Canelón trufado de pato fresco con setas silvestres y su jugo

### PRINCIPAL

*(a elegir, a mesa completa)*

Arroz seco de sepia encebollada con gamba roja  
Arroz meloso de ternera, pelota de puchero y verduritas

### POSTRE

Torrija de fartó caramelizada, espuma de chocolate con leche  
y helado de vainilla de Madagascar  
Turrones variados



# 40€

*IVA y servicio de pan incluidos  
Bebida aparte*





**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

# MENÚ INFANTIL



## ENTRANTES

Bravas del trinquet  
Croqueta  
Mini-burger de vaca madurada

## PRINCIPAL

Paella valenciana

## POSTRE

Chocolate, avellanas garrapiñadas y galleta  
Turrones variados

**25€**

*IVA, bebida y servicio de pan incluidos*

